

# "CA' FISCHELE"

## GAMBELLARA CLASSICO



### Riconoscimenti & Recensioni

Gambero Rosso  
Vini d'Italia 2009



Gambero Rosso  
L'almanacco del bere bene

Veronelli Editore  
I vini di Veronelli 2009

G.B.84

Luca Maroni  
Annuario dei migliori vini Italiani 2009

IP84

Associazione italiana Sommelier  
Duemilavini



Mario Busso - Luigi Cremona  
Vini Buoni d'Italia



### Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino carico  
Profumo fruttato, con spiccati sentori di frutta e fiori  
Sapore equilibrato, pieno e di buon corpo

### Capacità di invecchiamento

3 anni

### Gastronomia

Antipasti e primi piatti vari, ottimo con il pesce

*Con alcuni piatti vicentini...*

Risotto bianco con i piselli, risotto con l'ortica e i bruscandoli, raviolini di lumache, asparago di Bassano

*Tipo di bicchiere e temperatura di servizio ideale*

Spiegelau Magnum Classic; 10°-12°C., stappare pochi minuti prima del servizio

### Classificazione del vino

Gambellara Classico - D.O.C.

### Varietà/Uvaggio

Garganega 100% - Clone: R4

### Comune di produzione

Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara

### Bottiglie prodotte

70.000

### Il vigneto

*Nome* - Ca di Fischele, di proprietà dell'Az. Dal Maso

*Età delle viti* - 26 anni

*Terreno* - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità

*Esposizione* - sud-sud/est

*Altimetria* - Collina, 80-100 m. s.l.m.

*Densità di impianto* - 4000 viti/ha.

*Sistema di allevamento* - Pergola veronese aperta

*Carico di gemme* - 18 per pianta

*Resa per ettaro* - 110 q.li

*Coltivazione* - Concimazioni scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

### Epoca e conduzione della vendemmia

10-15 Ottobre circa, a mano in cassoni

### Interventi di vinificazione

*Breve descrizione:* Diraspatura e pressatura soffice delle uve; breve macerazione, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati

*Vasche di fermentaz.* - Acciaio

*Temperatura di fermentaz.* - 16°-18°C.

*Durata della macerazione* -

*Durata della fermentazione* - 15 gg.

*Periodo di maturazione* - 4 mesi circa, in vasche di acciaio

*Epoca di imbottigliamento* - Fine febbraio

### Dati analitici del prodotto

*Acidità totale, g/l* - 6,5

*pH* - 3,29

*Estratto secco tot., g/l* - 24

*Grado alcolico, %* - 12,80

*Zuccheri riduttori, g/l* - 2,8

*SO2 Totale, mg/l* - 70

*SO2 libera, mg/l* - 24